

# LA BRASSERIE

## Le restaurant du



**OUVERT**  
**7J/7**  
MIDI et SOIR



**LE BURGER  
autrement**

# NOS BIERES



### LA CLASSIQUE

La bière qui désaltère, qui se boit facilement et qui se marie à tous les plats !

<b>Fruits</b> ★★★	<b>Amertume</b> ★★★	<b>Fraicheur</b> ★★★
----------------------	------------------------	-------------------------



### LA BLONDE

Habillée d'une belle robe jaune d'or et limpide, elle est relativement fruitée avec des pointes épicées.

<b>Fruits</b> ★★★	<b>Amertume</b> ★★★	<b>Fraicheur</b> ★★★
----------------------	------------------------	-------------------------



### LA BLANCHE

Bière à l'amertume fine et équilibrée, elle se caractérise par des arômes d'agrumes, floraux et vanillés.

<b>Fruits</b> ★★★	<b>Amertume</b> ★★★	<b>Fraicheur</b> ★★★
----------------------	------------------------	-------------------------



### LA ROUGE

Intense parfum de fruits rouges, à dominante de fraise, notes de réglisse et d'épices, elle est parfaite à déguster avec une assiette de tapas.

<b>Fruits</b> ★★★	<b>Amertume</b> ★★★	<b>Fraicheur</b> ★★★
----------------------	------------------------	-------------------------



### L'AMBRÉE

Bière intense à l'amertume prononcée, la bière ambrée est connue pour ses arômes de fruits mûrs et d'orange amère.

<b>Fruits</b> ★★★	<b>Amertume</b> ★★★	<b>Fraicheur</b> ★★★
----------------------	------------------------	-------------------------



### LA SELECTION

Pour découvrir la sélection du 10 55, demandez conseil à nos serveurs !

**Surprise**  
★★★

## L'HISTOIRE

D'un petit restaurant devenu une grande  
**Brasserie.**

Au 10 55, nous pensons, nous innovons, nous allons chercher les idées ailleurs, nous nous trompons et ça donne quelques années plus tard, La Brasserie, le restaurant du 10 55. Pour un «bowling», nous faisons de la bonne cuisine. Avec une vraie cheffe et une vraie équipe. Alors forcément, nous vous remercions.

Parce que notre succès, c'est grâce à vous.

Nous espérons que vous allez apprécier votre expérience chez nous. Parfois, il nous arrive d'être en rupture de certains produits. Nous sommes désolés, nous ne le faisons pas exprès. Bon appétit à vous !

## LE SAVIEZ-VOUS?

Nous nous appelons le 10 55 parce que .....

Nous sommes au N° 1055 de la rue de la Lième à Perrigny ! Et c'est aussi le 03 84 87 1055, le [www.1055.fr](http://www.1055.fr)...

Bref, vous l'aurez compris, nous avons décliné notre nom partout ! Le 10 55 c'est une vraie success story 100% familiale et locale. Notre plus belle réussite ? Le parking bien sûr !

**HAPPY HOUR**

Du lundi au vendredi, de 17h à 19h

**33 cl = 50cl**

Toutes nos bières pression en 50cl au prix de la 33cl ! Les cocktails sans alcool à 5€



Suivez-nous sur les réseaux !



Photos non contractuelles. Prix nets, service compris, en euros TTC

## LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	33cl	50cl	1.5l
 LA CLASSIQUE	2.90€	3.70€	5.20€	16.00€
 LA BLONDE - 6,7°	-	5.90€	7.10€	21.00€
 LA BLANCHE - 6°	-	5.90€	7.10€	21.00€
 LA ROUGE - 6°	-	5.90€	7.10€	21.00€
 L'AMBREE - 6,5°	-	5.90€	7.10€	21.00€
 LA SELECTION - 5°	3.80€	4.60€	6.10€	18.00€

## NOUVEAUTES

 **CARPACCIO DE BOEUF**, servi avec frites et salade **16.90€**

 **ANDOUILLETTE**, servie avec frites et salade **13.90€**

 **FISH & CHIPS**, Filet de cabillaud frit, frites, salade et mayonnaise maison **12.90€**

### RISOTTOS

**JARDINIER**  
Légumes variés, oignons jaunes, parmesan et salade **13.90€**

**CHORIZO**  
Poulet, poivrons, chorizo, oignons jaunes, parmesan et salade **14.50€**

## LES BAGELS

Tous nos bagels sont servis avec un bol de salade, frites ou pommes de terre rissolées à volonté

**LE BAGEL FRAICHEUR**   
Pain Bagel, saumon fumé, concombre, fromage frais, mesclun **13.90€**

**LE CHEVROU**   
Pain Bagel, tapenade de tomate, jambon cru, chèvre pané, miel, mesclun **13.50€**

**LE NEW YORKAIS**  
Pain Bagel, sauce barbecue, poulet, bacon, cheddar, oeuf au plat et mesclun **12.90€**

## LES LASAGNES

**LASAGNES BOLOGNAISE**, salade **13,90€**

**LASAGNES CHEVRE EPINARDS** et miel, salade  **13,90€**

## LES RISOTTOS

**JARDINIER** Légumes variés, oignons jaunes, parmesan et salade **13,90€**

**CHORIZO** Poulet, poivrons, chorizo, oignons jaunes, parmesan et salade **14,50€**

NEW

NOUVEAUTE

COUP DE COEUR

VEGETARIEN

## A PARTAGER

### PLANCHES

FRITES  
+3€

### CHARCUTERIES ET FROMAGES

Brie, fourme d'Ambert, comté, morbier, jambon cru, jambon blanc, chorizo, saucisse de Morteau, foccacia et huile d'olive, beurre, cornichons, salade **L : 9.90€**  
**XL : 15.90€**

### CRUDITES

Carotte, chou fleur, tomates cerises, concombre, melon, mozzarella, olives, salade et toasts de tapenade de tomate et leurs petites sauces **L : 9.90€**  
**XL : 14.90€**

### PIZZAS

Choisissez dans notre carte une pizza à partager, c'est sympa en apéritif  
Tarif en fonction de la pizza choisie

### TAPAS

**L** 2 beignets de crevette, 4 accras de morue, 2 fish chunks, 9 pops poulet, 2 camembert snacks, 2 onion rings. **9.90€**

**XI** Assortiment en L + 4 onion rings + 3 chèvre fondant snacks, 2 cheddar cheese sticks. **14.90€**

## LES PIZZAS

Choisissez votre base : crème ou tomate !

Ajoutez votre bol de salade : 2€



**LA TRADITIONNELLE**  
Jambon blanc, champignons frais, olives, mozzarella **9.50€**

**LA FROMAGE**  
Morbier, fromage à raclette, fourme d'Ambert, olives, mozzarella **11.90€**

**LA POULETTE**   
Poulet, moutarde à l'ancienne, roquette, oignons rouges, filet d'huile d'olive, mozzarella **11.90€**

**LA RACLETTE**  
Fromage à raclette, jambon cru, mesclun, filet d'huile d'olive, mozzarella **12.90€**

**LA CHEVRETTE**  
Fromage de chèvre, miel, noix, oignons rouges, mesclun, filet d'huile d'olive, mozzarella **11.90€**

**LA VEGETARIENNE**   
Poivrons, oignons jaunes, origan, mesclun, filet d'huile d'olive, mozzarella **11.90€**

## MENU KIDS

2€\*

Aiguillettes de poulet multigraines OU hamburger classic OU cheddar (steak haché 100g) + frites OU pizza Traditionnelle (15cm)

Mousse au chocolat ou glace enfant (Barbe à Papa ou Pâte à tartiner) + un paquet de bonbons offert

\* pour l'achat d'un bracelet Kids et un menu adulte (menu réservé aux enfants de -12 ans et -1.5m)

Menu seul sans entrée Kid Park : 6,90€

# BURGER

Nos hamburgers sont servis avec frites ou pommes grenailles ou bol de salade ou ratatouille  
L : 150g - XL : 300g

## LE RACLETTE

Steack haché de boeuf, fromage à raclette, rösti, lard grillé, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L - 14.80€ XL - 17.80€

## LE CLASSIC BURGER

Steack haché de boeuf, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L - 10.90€ XL - 13.90€

## LE BURGER DU CHEF

Steack haché de boeuf, lard grillé, oeuf au plat, sauce comté, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L - 14.90€ XL - 17.90€

## LE CHEDDAR BURGER

Steack haché de boeuf, lard grillé, sauce au cheddar, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L - 14.90€ XL - 17.90€

## LE JURASSIC

Steack haché de boeuf, lard grillé, sauce aux morilles et vin jaune, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L - 16,90€ XL - 19.90€

## L'INDIEN

Filet de poulet, crème coco curry, lard grillé, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L - 14.50€ XL - 17.50€

### L'ASSIETTE MONSTER \*

«Pour les sérieux mangeurs»  
L - 19.90€ XL - 26.90€

\*2 hamburgers au choix dans la même taille  
\* Supp/hamburger : 4€ pour le Jurassic

## NOS SALADES

Salade repas : avec pommes rissolées

### LA GOURMANDE

Langoustines, haddock fumé, agrumes, salade, mesclun, tomates (selon saison), oignons rouges

Entrée Plat Repas

8.90€ 14.50€ 18.50€

### LA CHEVRETTE

Toasts de chèvre et miel, jambon cru, oeuf au plat, salade, mesclun, tomates (selon saison), oignons rouges

8.40€ 13.40€ 17.40€

### LA CESAR

Emincé de poulet, croutons, grana padano, œuf au plat, salade, mesclun, tomates (selon saison), oignons rouges, sauce César

7.90€ 11.90€ 15.90€

### LA NORVEGIENNE

Saumon fumé, concombre, toasts de fromage frais, œuf au plat, salade, mesclun, tomates (selon saison), oignons rouges

8.50€ 13.90€ 17.90€

### LA REGIONALE

Lardons, rösti, œuf au plat, comté râpé, salade, mesclun, tomates (selon saison), oignons rouges

8.40€ 13.40€ 17.40€

## NOS FAJITAS

Nos fajitas sont servies avec des tortillas de blé, guacamole, fromage, crème fraîche. Tortillas de blé et sauces à volonté.

### POÊLON POULET

Emincé de poulet mariné, poivrons et oignons grillés 17.90€

### POÊLON BŒUF

Emincé de boeuf mariné, poivrons et oignons grillés 17.90€

### POÊLON MIXTE

Mix poulet et boeuf marinés, poivrons et oignons grillés 17.90€

## NOS VIANDES

Toutes nos viandes sont servies avec frites ou pommes grenailles ou bol de salade ou ratatouille

### TARTARE DE CHAROLAIS au couteau

«Une viande très tendre et persillée, au goût développé, coupée au couteau» - Servi avec frites, mesclun, câpres, oignons, cornichons, tapenade de tomates confites et jaune d'oeuf

17.50€

### CARPACCIO DE BŒUF

«Fines tranches de boeuf cru relevées par un filet d'huile d'olive et des copeaux de parmesan, pignons de pin et mesclun »

16.90€

### SUPREME DE POULET

Sauce au comté

16.90€

Sauce forestière

17.50€

Sauce aux morilles

21.90€

### BAVETTE D'ALOYAU 200g

Sauce à l'échalote

14.90€

Sauce aux morilles

19.90€

### SURPRISE DE BŒUF 180g

Sauce à l'échalote, bleu ou poivre

14.90€

Sauce aux morilles

19.90€

### STEAK HACHE pur boeuf 150g

Sans sauce

10.90€

Sauce forestière

12.90€

Sauce aux morilles

14.90€

### ENTRECOTE 350g

Sauce à l'échalote, bleu ou poivre

19.90€

Sauce aux morilles

24.90€

### ANDOUILLETTE, servie avec frites et salade

13.90€

## NOS POISSONS

### PAVE DE SAUMON GRILLE

Risotto de petits légumes et salade

15.90€

### FISH & CHIPS

Filet de cabillaud frit, frites, salade et mayonnaise maison

12.90€

# MENUS

## FORMULE DEJEUNER CHRONO

Du lundi au vendredi, midi uniquement, hors vacances scolaires et jours fériés. Nous consulter.

Plat du jour ou Pizza 9.90€

### A AJOUTER

+2€

L'entrée du jour  
(et pas celle du soir)

+3€

Le dessert du jour  
Nos desserts sont faits  
avec amour  
dans nos cuisines

## MENU BISTROT

19.90€

Burger Classic (L)

+ Dessert du moment + 1 bière en 25cl ou un soda

+3€

Votre burger en XL

+5€

Votre bière en 33cl et  
le burger de votre choix en L

# NOS BOISSONS

## APERITIFS

Martini Rocks (rouge, blanc, rosé) - 7cl	3,90€
Martini Bianco Tonic - 7cl Bianco, citron vert, Tonic	4,90€
Macvin - 4cl	3,90€
Ricard, Pastis 51 - 2cl	2,90€
Pontarlier - 2cl	2,90€
Perroquet, tomate - 2cl	3,10€
Kir vin blanc - 12cl	3,90€
Kir crémant - 12cl	5,50€
Suze - 4cl	4,30€
Jack Daniel's N°7 - 40° 4cl	7,50€
Clan Campbell - 40° 4cl	7,00€

## NOS COCKTAILS

### LES AVEC

#### MOJITO (10 cl)

Rhum de Guadeloupe, alcool, menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse

8,90€

#### SEX ON THE BEACH (20cl)

Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfum fruit de la passion, papaye, pêche et melon

### LES SANS

#### VIRGIN MOJITO (10cl)

Menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse

6,90€

#### PARADISE DREAM

Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche

Rendez-vous sur notre carte des boissons pour découvrir tous nos autres cocktails, nos bières bouteilles, notre cave à bière et bien plus encore !

Ajoutez votre sirop ou agrume : +0.30€

## NOS VINS

### LES ROUGES

#### PAYS D'OC

Flying solo *Domaine Gayda* - IGP

Merlot *Les janelles* - IGP

#### JURA

Arbois Pupillin *Domaine Badoz* - AOC

#### BOURGOGNE

Givry - 1er cru *Steinmaier* - Cave de Buxy AOP

#### VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône *Domaine Guigal* - AOP

#### VIN DU MONDE

Chianti *Masi Renzo* - DOC

### LES BLANCS

#### PAYS D'OC

Flying solo *Domaine Gayda* - IGP

#### JURA

Côtes du Jura Tradition *Chateau Berthanie* - AOP

#### BOURGOGNE

Saint Véran *Domaine Paradis* - AOP

Mâcon Fleur Blanche *Cave de Viré* - AOP

#### VIN DU MONDE

Pinot Grigio *Santa Sofia* - DOC

### LES ROSES

Gourmandises *Presqu'île des Saint Tropez* - IGP

Côtes de Provence *Les Limberts* - AOP

Bardolino *Carlo Damiani* - DOC

### LES BULLES

Crémant Brut - Sélection du barman

Champagne - Sélection du barman

## EAUX ET SODAS

La pétillante du 10 55 - 1l

Vittel sirop - 25cl

Carola bleue - plate - 1l

Carola bleue - plate - 50cl

Perrier - 33cl

Perrier sirop ou rondelle - 33cl

Pepsi - Pepsi max - 30cl

Lipton Ice Tea - 30cl

Oasis - 33cl

Schweppes Tonic - Virgin Mojito - 25cl

Schweppes Agrum' - Lemon - 25cl

Orangina - 30cl

Limonade - 30cl

Diabolo sirop - 30cl

Carafe sirop - 1l

2,00€

3,50€

3,90€

2,90€

3,50€

3,80€

3,50€

3,50€

3,50€

3,50€

3,50€

3,50€

3,20€

3,40€

6,00€

## SIROPS

Caramel, Cassis, Cerise, Citron, Mûre, Fraise, Framboise, Grenadine, Pêche, Menthe, Pomme, Violette, Vanille, Kiwi, Passion, Kiwi-Banane, Anis.

25cl  
2,00€

## JUS ET NECTARS

Granini Prémium :

Fraise, Framboise, Abricot, Ananas, Orange, ACE, Pamplemousse, Pomme, Tomate, Poire.

25cl  
3,50€

## & GLACES

### NOS DESSERTS

CAFE GOURMAND (ou thé) 6,90€

FROMAGE BLANC 4,90€  
Nature, crème ou coulis de framboise

BROWNIE MAISON 5,90€  
1 boule de glace au choix

COULANT au chocolat 5,90€  
et sa glace vanille Madagascar

CREME BRULEE vanille 6,80€

SALADE DE FRUITS FRAIS 6,50€  
et son sorbet framboise **NEW**  
accompagnée d'un verre de Don Papa - 2cl +3,50€

MOUSSE au chocolat 5,90€

TARTELETTE du jour 6,90€  
Demandez à votre serveur

DESSERT du moment **NEW** 6,90€  
Demandez à votre serveur

### NOS PARFUMS DE GLACE

Vanille de Madagascar, Chocolat, Caramel beurre salé, Framboise, Citron, Fraise, Mangue, **Pomme Granny, Mandarine**, Vanille macadamia, Rhum ambré/raisin, Mirabelle, Noix de coco

### LES POSSIBILITES

Coupe 2 boules 3,90€ Boule supplémentaire 1,50€ Supplément chantilly maison 1,00€

### LES GLACES

LA CARAIBE 6,90€  
Glaces coco, mangue, rhum ambré/raisin, banane (fruit), coco rapée, chantilly maison

LA COUPE NUT' 6,50€  
1 boule vanille macademia, 1 boule pâte à tartiner, Nutella, chantilly maison

LA SORBETTE **NEW** 6,90€  
1 boule framboise, 1 boule pomme, 1 boule mandarine, framboise (fruit), chantilly maison

LA GOURMANDE 7,50€  
Glaces vanille, chocolat et caramel beurre salé, moelleux au chocolat, amandes effilées, coulis de chocolat, chantilly maison

LA 10 55 **NEW** 6,50€  
Sorbets framboise et fraise, praline rose, coulis de framboise, chantilly maison

LA DAME BLANCHE 6,50€  
2 boules vanille, coulis de chocolat, amandes effilées et chantilly maison

### DIGESTIFS ET LIQUEURS

Rhum Don Papa - 4cl 7,00€

Cognac - 4cl 7,50€

Marc du Jura - 4cl 7,00€

Eau de vie : poire, mirabelle, framboise - 4cl 7,50€

Cointreau - 4cl 6,00€

Bailey's - 4cl 6,00€

Get 27 - 4cl 6,00€

Get 31 - 4cl 6,00€

Get «pétillant» (27 ou 31) 7,00€

### BOISSONS CHAUDES

Expresso / déca 1,70€

Double expresso ou Déca 3,40€

Petit crème 2,20€

Café allongé 1,90€

Café au lait 3,70€

Machiato 3,70€

Capuccino - mousse de lait 3,70€

Chocolat chaud 3,20€

Chocolat viennois - Chantilly 3,70€

Café viennois - Chantilly 3,70€

Thé, infusion 3,00€

(Nature ou parfumé)

Thé lait ou citron rondelle 3,30€

DESSERTS